

GRAND MENU

V ベジタリアン **R** オススメ **GF** グルテンフリー
Vegetarian **Recommend** **Gluten Free**

T トリュフスライス - 5g or 10g -
During truffle
※フレッシュトリュフは料理に含まれておりません
追加料金でお料理に追加できます
Truffle is an additional charge.
Please ask the price.

ANTIPASTO

KAGARIBI インサラータ 近隣の野菜 **GF** **V** **R**
軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
ジンジャーヴィネグレット
KAGARIBI Salad | JPY 2,450
KARUIZAWA Honey and Lemon Vinaigrette
Ginger Vinaigrette

カプレーゼ **GF**
イタリア産 プラータチーズと柳沢農園 フルーツトマト
Caprese salad
Burrata Cheese / Yanagisawa Farm Fruit tomato / Basil | JPY 2,900

季節のカルパッチョ **GF**
シーズナルヴィネグレット 柳沢農園のハーブ
Carpaccio
Seasonal Vinaigrette
Yanagisawa Farm Herb | JPY 2,600

カラマリと野菜のセモリナフリット ホースラディッシュソース
Calamari and Vegetable Semolina Fritto
Horseradish Sauce | JPY 2,200

自家製サルシッチャの薪グリル グリルベジタブル レンズ豆のラグー **T**
Homemade Italian Sausage
Grilled Vegetables / Lentil Beans Ragout | JPY 2,200

フライドポテト
Fried Potato | JPY 1,500

本日のスープ
Daily Soup | JPY 1,500

イタリアンチーズプレート
プラータチーズ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ
Italian Cheese Plate
Burrata / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | JPY 3,600

コールドカット
モルタデラ 生ハム コッパ スペック
Cold Cuts Plate
Mortadella / Prosciutto / Coppa / Speck | JPY 3,600



表示料金には消費税とサービス料が含まれます。All prices include consumption tax and service fee. | 食材にアレルギーをお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください。If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.

PASTA

信州牛のペンネボロネーゼ ハーブ パルミジャーノ **T**
Shinshu Beef Bolognese Penne Herbs / Parmigiano cheese | JPY 2,800

リングイネ ペスカトーレ 天使の海老 浅利 帆立 イカ **R**
Linguine Pescatora Angel Prawn / Clams / Scallop / Squid | JPY 3,600

信州きのこ浅利のタリオリーニ **T**
Tagliolini Shinshu Mushroom Clam / Garlic | JPY 3,200

白ワインで煮込んだ信州豚のラグーと牛蒡のタリアテッレ **R** **T**
Tagliatelle
White wine stew Shinshu pork ragout / Burdock / Herb | JPY 3,400

秋刀魚と春菊のスパゲッティニ・アラビアータ
Spaghettini Arrabbiata Saury / Garland chrysanthemum | JPY 2,800

PIZZA

マルゲリータ モッツアレラ トマトソース バジル | M size(28cm) JPY 2,500
Pizza Margherita Mozzarella Cheese / Tomato sauce / Basil | S size(12cm) JPY 1,800

クワトロフォルマッジョ 軽井沢アカシアはちみつ添え
モッツアレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ
Pizza Quattro Formaggio Karuizawa Honey | M size(28cm) JPY 2,900
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | S size(12cm) JPY 2,000

ピッツァ ポルチーニ **R** **T**
仔牛ラグー ポルチーニ茸 グアンチャーレ
Pizza Porcini Mushroom | M size(28cm) JPY 3,000
Veal Ragout / Porcini Mushroom / Guanciale | S size(12cm) JPY 2,100

GRILLED

鮮魚の薪グリル ボルボ・アフォガード **GF**
Wood-Fire Grilled Fish Polpo Affogato | JPY 3,200

天使の海老 イカ ホタテ 鮮魚のグリルミスト ハーブ&レモン **GF**
Mix-Grilled Seafood Angel Prawn / Squid / Scallop / Fish | JPY 4,400

国産 牛フィレ肉と季節野菜の薪グリル **GF** **T**
Wood-Fire Grilled Beef Fillet Seasonal Vegetables | JPY 7,800

L-ボーンの薪グリル 約500g (1名~3名様) **GF** **T**
Wood-Fire Grilled L-Bone Beef Steak (1 - 3 people) | JPY 10,000

T-ボーンの薪グリル 約700g (2名~4名様) **GF** **R** **T**
Wood-Fire Grilled T-Bone Beef Steak (2 - 4 people) | JPY 15,000

近隣の野菜の薪グリル オリーブオイル 岩塩 **GF** **V** **T**
Wood-Fire Grilled Local Vegetables Olive Oil / Rock Salt | JPY 2,200



SIGNATURE FROM KAGARIBI WOOD-FIRED OVEN

信州茸と蛤のココット蒸し ハーブバター
Steamed Shinshu Mushrooms and Clams in Cocotte Herb / Butter | JPY 2,800

骨付き信州豚の薪グリル ゴールデンマスタード (2名様~3名様) **GF** **R** **T**
Wood-Fire Grilled Shinshu Pork Golden Mustard Sauce (2 - 3 people) | JPY 7,200

薪窯ラザニア **R**
Wood-Fired Oven Lasagna | JPY 2,900

ゆいまーる牧場の石垣牛 ブリスケットの煮込み 近隣の野菜の薪グリル **T**
Braised Ishigaki Beef Brisket Grilled Local Vegetables | JPY 5,200

KAGARIBI ハンバーガー **R**
自家製ブリオッシュとラクレットチーズ フライドポテトと サラダ添え
KAGARIBI Hamburger
Homemade Brioche / Raclette Cheese / Bacon / Tomato / Fried Potato / Salad | JPY 3,600

DESSERT

KAGARIBI ティラミス **GF** **V**
KAGARIBI Tiramisu | JPY 1,300

無花果のアーモンドケーキ シャインマスカットと葡萄のコンポート **R**
Fig Almond Cake Shine Muscat / Grape Compote | JPY 1,300

季節のフルーツジェラート
Seasonal Fruit Gelato | JPY 1,000

緑茶のティラミス **R**
Green Tea Tiramisu | JPY 1,400

アフォガード バニラアイス エスプレッソ
Affogato | JPY 1,000

フレンチトースト シャンティークリーム ベリーコンポート
Wood-Fired Oven French Toast Chantilly Cream / Berries Compote | JPY 1,600

ピッツァ・ドルチェ ミックスベリー バニラアイス
Pizza Dolce Mixed Berry / Vanilla Ice Cream | JPY 1,500